

## **FIESTAS Y TRADICIONES**

### ***FIESTAS***

#### **LAS CANDELAS Y SAN BLAS - 2 Y 3 de Febrero**

Se hace procesión de la Virgen del Castillo o Candelaria, con velas bendecidas y encendidas, para después llevarlas a casa y ser encendidas los días de tormenta o cuando haya alguien enfermo en la familia, implorándose protección. También es tradición comprar al sacerdote cintas bendecidas para después llevarlas en el cuello.

#### **CARNAVALES**

El martes finaliza con el entierro de la sardina, invitando el Ayuntamiento a todos los asistentes a disfrutar de sardinas asadas con vino o refrescos.

#### **SEMANA SANTA**

Se celebra con gran devoción por parte de jóvenes y mayores. Comienza el miércoles Santo y finaliza el Domingo, al alba, con el Rosario de la Aurora y la famosa “carrerita” o Encuentro, en el cual, la Virgen sale en busca de su hijo Jesús Resucitado y se encuentran en el centro del pueblo.

#### **FIESTA DE FÁTIMA -13 de Mayo**

#### **SAN ISIDRO LABRADOR - 15 de Mayo**

#### **FERIA DE AGOSTO (primer fin de semana)**

Son tres días de actividades para niños y mayores en forma de concursos y juegos, por las noches bailes para todos. Se celebra al lado del Guadiana.

#### **FIESTA PATRONAL DEL SANTÍSIMO CRISTO - 14 de Septiembre**

Es una festividad de similar categoría a la feria de agosto, pero se vive más intensamente, ya que las faenas del campo han finalizado.

#### **DÍA DE LA HISPANIDAD - 12 de Octubre**

Se conmemora de una manera especial la fecha de llegada de Colón a América. Se realiza una Semana Cultural, la semana anterior, y suele tener protagonismo especial el conquistador Hernán Cortés.

#### **SANTA CECILIA PATRONA DE MEDELLÍN - 22 de Noviembre**

## ***TRADICIONES***

La **Matanza** , que consiste en el sacrificio del cerdo, que se ha criado en el propio domicilio o en el campo. Para ello se reúnen familia y amigos. A primera hora de la mañana se reúnen los hombres con el matachín, se abre el animal tomando la muestra que se llevará al veterinario a analizar. Tras ese examen sanitario se procede a descarnar al animal separando jamones, lomos y tocino, la carne se pica y se guisa para hacer los chorizos, morcillas y salchichones. Con las vísceras, hígado, corazón y pulmones con algo de carne, se hacen las mollejas, todo bien picadito tras haberse frito y condimentado

A mitad de la jornada se para la actividad para comerse el moje, que no es otra cosa que trozos de tocino y carne, asado y picado con tomate, pimiento, cebolla y ajos asados. De aperitivo se comen las muestras de chorizo y salchichón frito.

A nivel gastronómico hay que destacar: Migas, caldereta de cordero, ajo de peces, sopas de tomates y sopas de ajo. En cuanto a repostería son típicas las bollas, rosquillas fritas, pestiños, empañadillas ...